சுத்தி முறைகள்

சரக்குத் தூய்மை செய்முறைகள்

மூலிகையில் இலையாதிப் பொருட்கள், உலோக, இரச, உபரசப்-பொருட்கள், உப்பு வகைகள், சீவப் பொருட்கள் ஆகிய எல்லாம் மருந்துகளில் சேர்க்கப்படுமுன் தூய்மை செய்யப்பட வேண்டும். சில முக்கியமான சரக்குகளின் தூய்மை முறைகள் இப்பகுதியில் விளக்கப்படுகின்றன.

கஞ்சா :

விதை,காம்பு நீக்கிவிட்டு சோற்றுப்பு கலந்த நீரில் ஊறவிட்டுப் பிசைந்து நீரைப் பிழிந்துவிட்டு காயவைத்தெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

நாவி :

சிறுதுண்டுகளாக நறுக்கிப் பசுவின் நீரில் ஊறவிட்டு எடுத்து உலர்த்திக் கொள்ளலாம்.

குரோசானி ஓமம்:

மணலில் போட்டு நன்றாய்த் தேய்த்துப் புடைத்து உமியை நீக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

வாளம் :

சாயம் கரைத்த நீரில் வேக வைத்து எடுத்துக் கழுவி மேலோட்டை நீக்கிவிட்டு. பழச்சாற்றில் ஊறவிட்டு விதைக்கருப்புகளைப் பிளந்து முளையையும் சவ்வு போன்ற விதை இலைகளையும் நீக்கிப் பருப்பை உலர்த்தி எடுத்துச் சிறிது நெய்விட்டு வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளச் சுத்தியாகும்.

சிவதைவேர் :

நரம்புகளை நீக்கிவிட்டு பாலில் வேக வைத்தெடுத்துக் காயவைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

தேற்றான்கொட்டை :

பசுவின் பாலில் ஊற விட்டெடுத்து நீரிற் கழுவி உலர்த்திக் கொள்ள வேண்டும்.

கழற்சிக் கொட்டை :

மேலோட்டை நீக்கிப் பருப்பை வெந்நீரில் கழுவி உலரவிட்டெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

மிளகு :

புளித்த மோரில் ஊறவைத்து வறுத்தெடுக்க வேண்டும்.

திப்பிலி :

பழச்சாற்றில் ஊறவைத்து உலர்த்தி எடுக்கலாம்.

ஓமம், கருஞ்சீரகம் :

சுண்ணத் தெளிநீரில் ஊறவைத்து உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

ஊமத்தை விதை :

நீரில் ஊறவைத்து உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

கொம்பரக்கு :

நீரிற் போட்டு எரித்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

குங்கிலியம் :

முப்பலைக் கியாழத்திலாவது இளநீரிலாவது எரித்தெடுக்கலாம்.

காயம் :

பொரித்தெடுக்கத் தூய்மையாகும்.

அபினி :

வெங்காயத்தைத் துளைத்து அதனுள் அபினியை வைத்துப் பொதித்து இரண்டொரு சீலை மண் செய்து வெங்காயம் கருகாமல் வேக வைத்தெடுத்துக் கொள்ளலாம்.

மூலிகைப் பொருட்கள்

இலைகள் :

இலைகள் பெரிய அளவினதானால் அவைகளில் பழுப்பானவை, அழுகியவை, உயிரிகள் தின்றவை முதலியவைகளை நீக்கிவிட்டு, தூய துணியால் நல்ல இலைகளை துடைத்துக் காம்பு, நரம்பு நீக்கி எடுத்துக் கொள்ளலாம். சிறிய இலைகளைக் கிளையிடுவிடு கொய்து நீர்விட்டு அலம்பி நீரை நன்கு வடித்து எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

பூக்கள் :

பூக்களின் காம்பு, காம்பின் மேற்பகுதியில் பச்சை நிறமாக உள்ள பசுமி வட்டம் பூவின் நடுப்பகுதியிலுள்ள இலை வளையங்களாக போலிகோல், குச்சோல், ஆகியவைகளை நீக்கி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பட்டை :

மேற்தோலைச் சுரண்டிப் போக்கிக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

வேர் :

தூய நீரிற் கழுவி, வேரில் ஒட்டிய மண்போக்கி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

கிழங்கு :

நீரிற் கழுவி எடுத்து மேலுள்ள மேற்தோலைச் சீவிப் போக்கிக் கொள்ள வேண்டும். கிழங்கில் நரம்புகள் இருப்பின் அவைகளையும் நீக்கிக் கொள்ளலாம்.

சுக்கு :

மாச்சுக்காகத் தெரிந்தெடுத்து சுற்சுண்ணத்தில் இதைச் சேர்த்துத் தாளித்துக் கழுவி எடுத்து மேற்றோலைச் சீவி நீக்கிக் கொள்ள வேண்டும் அல்லது மேற்றோல் சீவி சுண்ணாம்பு தடவி உலர்த்தி எடுத்துத் தூய்மையாகும்.

அக்கராகாரம், மஞ்சள், சீந்திற்கொடி :

இவைகளின் மேற்றோலைச் சீவிப் போக்கி எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

வசம்பு :

தணலிட்டு சுட்டு எரிந்ததும் மணலுக்குள் புதைத்து அனலை ஆற்றிக் கரியாக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

கடுக்காய், நெல்லிக்காய், தான்றிக்காய் :

இவைகளின் மேற்பகுதியை மட்டும் எடுத்துக்கொண்டு கொட்டையை நீக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

சேங்கொட்டை :

மூக்கு போன்ற பகுதியை அதன் பால் உடலிற்படாமல் வெட்டி எறிந்துவிட்டு சாணப்பாலில் அல்லது சாணம் கரைத்த நீரில் போட்டு கொதிக்க வைத்துக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பரங்கிச் சக்கை, அமுக்கராக் கிழங்கு, நிலாவரை :

இவைகளை உலர்த்தி இடித்துச் சூரணம் செய்து பசுவின் பாலிற் பிட்டவியல் செய்து காயவைத்து எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

புகையிலை :

அகத்திக்கீரையின் நடுவில் வைத்து நீர்விட்டு எரித்தெடுத்துக் காயவைத்து எடுத்து கொள்ள வேண்டும்.

நீர்வகை

தண்ணீர், வெந்நீர் :

தூய துணியினாலாவது பஞ்சினாலாவது வடிகட்டி எடுக்க வேண்டும்.

கழுநீர் :

முதற்றடவை அரிசி கழுவிய நீரை விட்டு மறுமுறை கழுவிய நீரைப் பெற்றுக் கொள்ள வேண்டும்.

பனிநீர் :

மெல்லிய துணியை நீரிற் கசக்கிப் பிழிந்து உலர்த்தி இரவில் நெற்பயிர், அருகம்புல், இவைகளின்மீது விரித்து, சூரியன் எழுமுன் எடுத்துப் பிழிந்தெடுக்க வேண்டும். வாழை இலைகளில் துளை செய்து அதில் சேரும் பனிநீரை எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

காடி :

சூரியனில் காயவைத்து அடியிற்படியும் வண்டல் நீக்கித் தெளிவை இறுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

விலங்குகளின் நீர் :

பசு, கழுதை, யானை முதலிய விலங்குகளின் நீரை மத்தினாற் கடைந்து, நுரை நீக்கித் துணியில் பலமுறை வடிகட்டி எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

ஆட்களின் நீர் :

கலவியறியாத சிறு குழந்தைகளின் சிறு நீரை வடிகட்டி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். தொற்று நோய்கள் ஏதும் இல்லாதது அறிந்து சிறுநீர் பெற்றுக் கொள்ள வேண்டும்.

பால், பாற்பொருள் :

பசுவின் பால் :

கன்று குடித்தபின் மடியை நீர்விட்டுக் கழுவிக் கறந்த பால் நுரை அடங்கியபின் வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.

வெள்ளாட்டுப் பால் :

பல தடவைகள் துணியில் வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும். இதில் ஆட்டின் மயிர் நிறையக் கலந்திருக்கும்.

அமுதப் பால் (பிள்ளைப் பால்) :

இதில் கொஞ்சம் தும்பை மலரிட்டு வைத்து வடிகட்டிக் கொள்ளலாம். அல்லது நெருப்பனலிற் சூடாக்கிய வெள்ளிக் கிண்ணத்தில் பாலைவிட்டு உடனே வடிகட்டிக் கொள்ளலாம்.

தயிர் :

தயிரிலிருந்து தோய்ந்த நீரைப் பிரித்து விலக்கிவிட வேண்டும்.

மோர் :

சிறிது சோற்றுப்புக் கரைத்துக் கொள்ளலாம்.

வெண்ணெய் :

தூய தண்ணீரில் பிசைந்து கழுவி சேர்ந்தெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

நெய் :

வெண்ணெயை அடுப்பேற்றி அதிலுள்ள நீர் குறைய எரித்தெடுத்து வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.

நெய்வகை

தெங்கு நெய் :

இதற்குச் சமன் தேங்காயின் பால் விட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் கொள்ள வேண்டு

புங்கு நெய் :

இதற்குச் சமன் புங்கக் பால்விட்டுக் காய்ச்சி வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.

இலுப்பை நெய் :

எருந்தாவிப் பூண்டுக் கியாழம் கட்டி எரித்து வடித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

வேம்பு நெய் :

வேப்பம்பட்டைக் கியாழம் கட்டி எரித்து வடித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

ஆமணக்கு நெய், வாதுமை நெய் :

இவைகளைக் குப்பியிலடைத்து அதன் அடிபாகத்தை மணலில் மறைத்து வைத்து சூரியனில் காயவைத்துத் தெளிவை வடித்தெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பசுநெய் :

வெண்ணெயிலுள்ள நீர்த்துவம் அற எரித்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

3. உலோகங்கள்

அயம் :

அயப்பொடியைப் பழச்சாற்றில் மூன்று நாள் ஊறப்போட்டு எடுத்து கழுவிக் கொள்ளலாம். இவ்வாறு செய்தெடுத்த அயப்பொடியை எள்ளெண்ணெயில் ஒருநாள் ஊறவைத்தெடுத்து இரும்புச் சட்டியிலிட்டு வறுத்துக் கொள்ளுக்கியாழத்தில் பலமுறை தோய்த்தெடுக்கத் தூய்மையாகும்.

அயத்தை உலையிற் காய்ச்சி, காடி, எள்நெய், பசுநீர், கொள்ளுக்கியாழம் இவை ஒவ்வொன்றிலும் மும்மூன்று முறை தோய்த்தெடுக்கச் சுத்தியாகும். இதே முறையில் எஃகையும் தூய்மை செய்து கொள்ளலாம்.

எஃகு :

உலையிலிட்டுக் காய்ச்சி வெள்ளாட்டிக் பிச்சில் பலதடவை தோய்க்க வெட்டையாகி உதிரும், தூய்மையாகும்.

கருவங்கம் :

நொச்சிச் சாற்றில் மஞ்சள் பொடி கலந்து ஒரு உரலுக்குள் விட்டு வைத்து அதை திரிகல்லின் மேற்கல்லால் மூடி, காரீயத்தை நீண்ட வாந்கரண்டியிலிட்டு உருக்கி, திரிகல்லின் மேலேயுள்ள துளை வழியாய் ஊற்றி ஆறியபின் எடுத்து மீண்டும் இவ்வாறே இருமுறை உருக்கிச் சாய்க்கச் சுத்தியாகும். இம்முறையில் செய்வதால் சீறினாலும் செய்பவர் மேலே படாமல் காக்கும்.

கருவங்கப் பொடியை நொச்சிச் சாற்றில் போட்டு வெய்யிலில் வைத்தெடுக்கவும் சுத்தியாகும்.

காந்தம் :

காந்தத்தைப் பொடித்துக் காடியில் அவித்தெடுத்துக் கழுவி உலர்த்திக் கொண்டு பின் கொள்ளுக்கியாழத்தில் அவித்துக் கழுவி உலர்த்திக் கொள்ளலாம்.

வரகு வைக்கோல் சேர்த்தெரித்து எடுத்துக் கொள்ளவும் சுத்தியாகும்.

பழச்சாறு, காடி, மோர் இவைகள் ஒவ்வொன்றிலும் மும்மூன்று நாள் போட்டு வெய்யிலில் வைத்துக் கழுவி எடுக்கவும் தூய்மையாகும்.

உலையிலிட்டுக் காய்ச்சி கொள்ளுக் கியாழத்தில் எழுமுறை தோய்த்துக் கழுவியும் எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

செம்பு :

செம்புத்தகட்டைச் சிறு துண்டுகளாக்கி சிவக்கக் காய்ச்சி கொள்ளுக் கியாழம், புளியிலைச் சாறு, கற்றாழைச் சாறு, மோர், பொன்னாங்காணிச்சாறு இவை ஒவ்வொன்றிலும் எழுதடவை தோய்த்து எடுக்கலாம்.

முருங்கையிலைக் கற்கம், கற்சுண்ணாம்பு இவைகளைக் கரைத்த நீரில் எழு தடவை காய்ச்சித் தோய்த்தெடுக்கவும் தூய்மையாகும்.

நாகம் :

உரலுக்குள் இலுப்பை நெய்விட்டு வைத்து அந்த திரிகல்லின் மேற்கல்லால் மூடி, நாகத்தை உருக்கி கல்லின் துளை வழியாய் விட்டு ஆறியதும் கழுவி எடுத்து மீண்டும் ஆறுமுறை உருக்கி ஊற்றிக் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

இலுப்பை நெய்யைச் சட்டியில் விட்டு வைத்து நாகத்தை உருக்கிச் சாய்க்கலாம். இவ்வாறு செய்கையில் சீறலை அடக்க இரு நவாச்சாரக் கட்டிகள் சட்டியின் விளிம்புகளில் நெய்யைத் தொடுமாறு வைத்து உருக்கிச் சாய்க்க வேண்டும்.

பொன் :

தங்கத் தகட்டிற்குச் செம்மண்ணைப் பூசி அகலிலிட்டு அடுப்பேற்றி வாட்டிக் கழுவி எடுக்க வேண்டும். இவ்வாறு ஏழுமுறை செய்யப் பொன் சுத்தியாகும்.

மண்டூரம்:

மண்டூரத்தை இடித்துப் பொடியாக்கி ஒரு கொதிகலத்தில் போட்டு அதன்மேல் புளியிலையைப் போட்டு நீர்விட்டு வேகவைத்து ஆறியபின் இலையையும் பொடியையும் சேர்த்து நன்றாய்த் தேய்த்துக் கழுவி உலர்த்தி இலையைப் போக்கி எடுத்து பசுநீரில் போட்டு எரித்துக் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

வெள்வங்கம் :

கருவங்க சுத்தி முறைகளிலேயே இதனையும் சுத்தி செய்து கொள்ளலாம்.

வெள்ளி :

வெள்ளியை உருக்கி மனித்தக்காளிச் சாற்றில் மடியும் வரை சாய்த்தெடுக்கலாம்.

இவ்வாறே மகிழம் பூச்சாறு, குடியோட்டிப் பூண்டிலைச்சாறு பழுபாகற் கிழங்குச் சாறு இவைகளில் ஏதாவதொன்றிலும் சாய்த்தெடுக்கத் தூய்மையாகும்.

பஞ்ச சூதம்

இரசம் :

இரசத்தைத் தூய முரடான துணியிலிட்டு ஆயிரம்முறை பிழிந்தெடுத்து ஒரு மட்கலத்திலிட்டு மூழ்கும்படி நீர் வார்த்து சிறு தீயில் எரிக்க வேண்டும். இவ்வாறு எரிக்கும்போது நீர் குறையாமல் பார்த்துக்கொள்ள வேண்டும். நீர் கருநிறமடைந்ததும் எ எடுத்துக் காடி நீரில் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும். இரசத்தை செங்கல் தூளிலும் மஞ்சட் சாற்றிலும் அரைத்தெடுத்து நீரிற் கழுவி குப்பைமேனிச்சாறு விட்டு எரித்தெடுத்துக் கழுவிக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

இரச செந்தூரம் :

தாய்ப்பாலில் ஒருநாள் ஊறவைத்துக் கழுவி உலர்த்தி எடுக்கலாம்.

இலிங்கம் :

பிள்ளைப்பால், பழச்சாறு, மேனிச்சாறு இவைகளைச் சமனாய்க் கட்டி இலிங்கத்தை அகலில் வைத்துச் சுருக்கிட்டு எடுக்கலாம்.

பிள்ளைப்பாலில் ஒருநாளும் பழச்சாற்றில் ஒருநாளும் ஊறவைத்து எடுக்கச்சுத்தியா

பூரம் :

இரச கர்ப்பூரத்தைப் பிள்ளைப்பாலிலும் பின் பூண்டு நெய்யிலும் சுருக்குக் கொடுத்து எடுக்கத் தூய்மையாகும்.

மு முசுமுசுக்கைச் சாற்றிலும் சுருக்குக் கொடுத்து எடுக்கலாம்.

கம்மார் வெற்றிலை, மிளகு இவைகளைக் கற்கமாக்கி நீரிற் கரைத்து அதில் பூரத்தைக் கிழிகட்டி தலாந்திரமாக அமிழும்படி தொங்கவிட்டு நீர் முக்காற்பாகம் சுண்டும்வரை எரித்தெடுத்து நீரிற் கழுவிக் கொள்ளத் தூய்மையாகும்.

வீரம் :

வீரக்கட்டிக்கு மிளகுக் கியாழம் விட்டு சுருக்குக் கொடுத்து பின் மிளகு கற்கத்தால் கவசம் செய்து ஒரு பாண்டத்தில் சோற்றுப்புடன் சிறு அளவு சூடன் கலந்து போட்டு அதற்குள் வைத்துச் சிறு தீயில் எரித்தெடுக்கலாம்.

இளநீரில் சிறிதளவு சூடன் கலந்து வீரக் கட்டியைக் கிழிகட்டி துலாந்திரமாக நீரிற் படாமல் எரித்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

வீரக்கட்டியைப் பிள்ளைப்பால் அல்லது பசும்பால் விட்டு வெய்யிலில் வைத்து உலர்த்தி எடுக்கலாம்.

பாடாணங்கள்

அஞ்சனக்கல் :

மாதுளம் பழச்சாற்றில் ஊற வைத்தெடுக்கலாம் அல்லது பழச்சாறு விட்டரைத்து வெய்யிலில் காய வைத்தெடுக்கலாம்.

புளியாரைச் சாற்றில் ஊற வைத்தெடுப்பதும் சுத்தியாகும்.

கெந்தகம் :

பசுவின் தயிரில் மருதோன்றி இலைக்கற்கத்தைக் கரைத்து ஒரு கலத்திலிட்டு அதன்வாயில் துணி விரித்து வேடுகட்டி அதன்மேல் கெந்தியைப் பரப்பி மேலே இன்னொரு சட்டியால் வாய் பொருந்த மூடிச் சீலை மண் செய்து, கீழ்க்கலத்தை மண்ணுக்குள் புதைத்து மேற்கலத்தின் மேல் நாலைந்து எரு அடுக்கி எரிக்க கெந்தகம் உருகிக் கலவைக்குள் சேரும். இதை எடுத்து மீண்டும் இவ்வாறே ஆறு தடவைகள் செய்துகொள்ள சுத்தியாகும்.

கெந்தகத்தை ஒரு வாற்கரண்டியிலிட்டு அனலில் உருக்கிப் பசும் பாலிலாவது வாழைக்கட்டை நீரிலாவது சாய்த்தெடுக்கச் *சுத்தியாகும். இதை ஏழுமுறை செய்து கொள்ளலாம்.

கௌரி :

பிள்ளைப்பாலில் மூன்றுநாள் ஊற வைத்தெடுத்து அகலில் வைத்துக் கொட்டைக் கரந்தைச் சாற்றால் சுருக்குக் கொடுத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

தாளகம் :

சற்சுண்ணாம்பின் இடையில் தாளகக் கட்டியை வைத்துப் பலங்களினால் தாளித்து எடுக்கலாம். இவ்விதம் பத்துமுறை செய்யத் தூய்மையாகும். பலங்களுக்குப் பதிலாகக் கழுதை நீரைப் பயன்படுத்தியும் சுத்தி செய்யலாம். சிறுவர்களின் சிறுநீர் விட்டும் தாளித்து எடுக்கலாம்.

மனோசிலை :

மனோசிலையை இஞ்சிச்சாறு, பசுவின்மோர், பழச்சாறு ஏதாவதொன்றால் அரைத்து உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும். இதன்றி தாளகத்தின் சுத்தி முறைகளுள் ஏதாவதொன்றினாலேயே இதனையும் தூய்மையாக்கிக் கொள்ளலாம்.

காடி அல்லது வெள்ளாட்டு நீரில் கிழிகட்டி எரித்தெடுக்கவும் சுத்தியாகும்.

மிருதார் சிங்கி :

இதனை வெள்ளாட்டு நீரில் காய்ச்சி எடுத்துப் பிள்ளைப்பாலிலும் வெள்ளாட்டுப் பாலிலும் ஊறவிட்டெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

வெள்ளைப்பாடாணம் :

வெற்றிலையைப் பழச்சாறு விட்டரைத்து உலர்த்தி எடுத்து மீண்டும் இவ்வாறே ஆறு தடவை சேர்த்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

சற்சுண்ணத்திலுள்புதைத்து பலங்களினால் தாளித்து எடுக்கலாம். அவுரிச்சாறு, வெள்ளெருக்கன் சாறு இவைகளில் சுருக்குக் கொடுத்து எடுப்பினும் சுத்தியாகும். இவ்வாறே வேப்பங்காய்ப் பால் எருக்கம்பால் இவற்றாலும் சுருக்கிட்டெடுக்கலாம்.

துணியில் சுற்றி வெள்ளாவியில் வைத்து ஏழு தடவை எரித்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

காராசாரம்

இந்துப்பு :

இந்துப்பைக் காடியில் கரைத்து வடிகட்டி சூரியனில் காய வைத்தெடுக்க உறைந்து சுத்தியாகும்.

கல்லுப்பு :

காடிநீரில் போட்டெடுத்துத் துடைத்து உலர்த்திக் கொள்ளச் சுத்தியாகும்.

கறியுப்பு :

நீர், மழைநீர், காடி அல்லது வாழைக்கட்டை நீர்விட்டு கரைத்து வடிகட்டிக் காய்ச்சி, குழம்பு பக்குவத்தில் இறக்கிச், சிறிது சூடாய் இருக்கும்போது பழச்சாறு அல்லது மோர் சிறிதுவிட்டு வெய்யிலில் காயவைக்க உறையும். இவ்விதம் பலதடவை செய்துகொள்ளச் சுத்தியாகும்.

சீனாக்காரம் :

நீரிற் கரைத்து வடிகட்டி காய்ச்சிக் குழம்பு பக்குவத்தில் இறக்கி உலர விட்டெடுக்கலாம்.

சூடன் :

செங்கழுநீர்ப்பூச் சாற்றில் ஊறவைத்தெடுத்து உலர்த்திக்கொள்ள சுத்தியாகும்.

நவாச்சாரம் :

பசுநீரில் கரைத்து வடிகட்டி எரித்துக் குழம்பு பக்குவத்தில் இறக்கி காயவைத்து எடுக்கலாம்.

நவாச்சாரத்தை வெந்நீரிற் கரைத்து வடிகட்டி வெய்யிலில் வைத்து நீர் சுவறும்படி செய்ய உப்பு உறையும்.

நவாச்சாரத்தின் வெளுட்டல் தன்மையைப் போக்க இதனைப் பத்திரப்படுத்தும்போது இதனுடன் குன்றிமணி வேர் சிறிது சேர்த்துப் போட்டு வைத்திருக்கலாம்.

பச்சைக் கர்ப்பூரம் :

செங்கழுநீர்ப் பூச்சாற்றில் ஊறவைத்தெடுத்து உலர்த்தி எடுத்துக்கொள்ளத் தூய்மையாகும்.

பூநீறு :

பூநீறுக்குப் பனி நீராவது தண்ணீராவது விட்டுக் கரைத்து அடித்துக்கரக்கி நுரை போக்கி வடிகட்டி வெய்யிலில் உலர்த்தி உறையச் செய்து எடுக்கத் தூய்மையாகும்.

வளையலுப்பு :

காடிநீரில் ஊறவைத்து உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும். காடிநீரிற் கரைத்து வடிகட்டிச் சூரிய வெப்பத்தில் வைத்து உறையச் செய்தும் எடுக்கலாம்.

வெங்காரம் :

நீர் வற்றும்படி பொரித்து எடுத்துக் கொள்ளத் தூய்மையாகும். இவ்வாறு பொரித்தெடுத்து பொரிகாரம் எனப்படும்.

பழச்சாற்றில் அரைத்து உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ளலாம். இவ்விதமே காடியிலும் அரைத்து உலர்த்தி எடுக்கலாம்.

வெடியுப்பு :

வெடியுப்புக்கு நாக்கு பங்கு நீர்விட்டுக் கலக்கி மேலே மிதக்கும் அழுக்கான நுரையை வழித்தெறிந்து விட்டு வடிகட்டி அசையாமல் வைத்துத் தெளிவிறுத்து வெய்யிலில் காயவைத்து உறையச் செய்து எடுக்கச் சுத்தியாகும். முட்டைவெண்கருவிற்குப் பதிலாகப் பழச்சாறு சேர்த்தும் செய்து கொள்ளலாம்.

வெடியுப்பை நீர், மழைநீர், பனிநீர், கடல்நீர் வாழைக்கட்டை நீர் இவை ஏதாவதொன்றில் கரைத்து வடிகட்டிக் காய்ச்சிக் குழம்பு பக்குவத்தில் இறக்கி வெய்யிலில் வைத்து உறையச் செய்து எடுக்கலாம்.

சவுக்காரம் :

சோறநீரில் பிட்டவியலாக அவித்து உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகுத்.

மணிகள்

பவளம் :

பவளக்கொடி, பவளப்புற்று எவையேனும் பழச்சாற்றில் ஊறப்போட்டு நீரிற் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

பேரீச்சங்கள்ளில் ஊறவிட்டுக் கழுவியும் எடுக்கலாம்.

பவளப்புற்றைப் பசுவின் பாலில் போட்டு எரித்தும் எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

முத்து :

பசுவின் தயிரில் முத்தைப் போட்டு வெய்யிலில் வைத்து எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

பழச்சாற்றிலாவது காடியிலாவது ஊறவைத்து நீர் விட்டுக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளலாம். இவ்விதமே புளியம்பழச்சாறு, எச்சம்பழச்சாறு இவைகளிலும் ஊற வைத்தெடுக்கலாம்.

உபரசம்

அப்பிரகம் :

அப்பிரகத்தைக் காடியில் ஊறப்போட்டு எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

அகத்திப் பூச்சாறு, காடி, எருக்கிலைப் பூச்சாறு, இவை ஒவ்வொன்றிலும் ஊறவைத் தெடுத்துக் கழுவிக் கொள்வதும் தூய்மையாகும்.

இதனை வெண்ணெய்போலச் செய்துகொள்வதையும் சுத்தி என்பர். அப்பிரகத்தை மூன்றுநாள் மோரில் ஊறவைத்தெடுத்து இடித்துப் பொடியாக்கி வாயில் துணி விரித்துக் கட்டி அதில் அப்பிரகப் பொடியைப் போட்டு அதற்குத் தக்க அளவு நெல்லையும் போட்டு சோறு வடித்த நீர் சிறிது சிறிதாக விட்டுப் பிசைய அப்பிரகப்பொடியும் வடிநீரும் கலத்திலுள் சேரும். இதைத் தெளியவைத்து நீரை இறுத்துவிட்டு அப்பிரகத்தை எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். இது அப்பிரக வெண்ணெய். அப்பிரக நவநீதம் அல்லது தான்யாப்-பிரகம் என்று சொல்லப்படும்.

அக்கபேதி :

நீரிற் கரைத்து செந்தகப் புளிப்பு சிறிதுவிட்டு வடிகட்டிக் காய்ச்சி குழம்பு பக்குவத்தில் இறக்கி உலரவிட்டெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

கர்ப்பூர சிலாசத்து :

பால்விட்டுக் காய்ச்சிக் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும். இவ்வாறே இளநீர், சுண்ணாம்புத் தெளிநீர் அல்லது பழச்சாற்றில் காய்ச்சி எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

கற்றாழைச் சாற்றிலரைத்துச் சூரியனில் உலர்த்தி எடுத்துக் கொண்டாலும் சுத்தி ஆகும்.

கல்நார், கல்மதம் :

பசுநீரில் ஊறவைத்துக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளச் சுத்தியாகும். இவ்வாறே கழுதை நீரிலும் ஊறவைத்துக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளலாம். கல்மத்திற்கும் இதுவே சுத்தி முறையாகும்.

கற்சுண்ணாம்பு :

நீர்விட்டு தாளித்து எடுத்துச் சலித்துக்கொள்ளச் சுத்தியாகும். வேலிப்பருத்திச் சாறுவிட்டும் தாளித்து எடுக்கலாம்.

காவிக்கல் :

இளநீரிலரைத்துக் கரைத்து வடித்து வெய்யிலில் வைத்து உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

குருசு :

நீரிற் கரைத்து வடிகட்டி கண்டக்காய்ச்சி உலரவைத்து உறையச் செய்து எடுத்துக் கொள்ளச் சுத்தியாகும். பசுநீரில் கரைத்து வடிகட்டி எரித்து உறைய செய்து எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

பொரித்து எடுத்துக் கொள்வதும் குருசைத் தூய்மையாக்கும் முறைகளுள் ஒன்று.

தயிரில் ஊறவைத்து உலர்த்தி எடுத்துக்கொண்டாலும் தூய்மையாகும்.

நண்டுக்கல் :

கற்சுண்ணாம்பும் பூநீறும் கரைத்த கரைசலில் தெளிவெடுத்து அதில் நண்டுக் கல்லை-யிட்டு எரித்து கரைசல் சுண்டியதும் நீரிற் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

பால்துத்தம் : சிறுபிள்ளை நீரிலும் பசு நீரிலும் ஊறவைத்து உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

ஆமையோடு :

கற்சுண்ணாம்பும் பூநீறும் கரைத்த கரைசலின் தெளிவில் சேர்த்து எரித்து நீரிற் கழுவிக் கொள்ளுவதே இறகு வகைகளின் சுத்தியாகும்.

எலும்புகள் :

ஒவ்வொருநாளும் புதிய பசுவின் மோரில் போட்டு சூரியனில் ஐந்து நாட்கள் வைத்தெடுத்துப் பின் இரு நாட்கள் மோர் விடாமல் வெய்யிலில் காயவைத்து நீர்விட்டுக் கழுவி உலர்த்திக் கொள்ளச் சுத்தியாகும்.

குளம்புகள் :

விலங்குகளின் குளம்புகளைப் பொடியாக அராவி ஒவ்வொருநாளும் புதிய இளநீர்விட்டு ஐந்துநாள் வெய்யிலில் வைத்துப்பின் இளநீர்விடாமல் இரண்டுநாள் காயவைத்து கழுவி உலர்த்திக் கொள்ளச் சுத்தியாகும்.

கொம்புகள் :

கொம்பைச் சீவிச் சிறு சிதலைகளாக்கி அகத்தியிலைச் சாற்றை ஒவ்வொருநாளும் புதியதாய் விட்டு ஐந்துநாள் சூரியனில் வைத்துப் பின் இரண்டு நாள் சாறு விடாமல் காயவைத்துக் கழுவி உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ளத் தூய்மையாகும்.

சங்கு :

கற்சுண்ணாம்புக்குள் வைத்துத் தாளித்துக் கழுவி எடுக்கத் தூய்மையாகும். கற்சுண்ணாம்பு பூநீறு கரைசல் தெளிவில் எரித்தெடுத்துக் கழுவிக் கொள்ளலாம்.

சுந்தவகை :

ஒவ்வொருநாளும் புதிய பிள்ளைப்பால் விட்டு ஐந்துநாள் வெய்யிலில் வைத்துப் பின் பால்விடாமல் இரண்டுநாள் காயவைத்துக் கழுவி உலர்த்தி எடுக்கச்சுத்தியாகும்.

தேன் :

ஒரு பாத்திரத்தில் தேனைவிட்டு அதை நீருக்குள் அமிழ்த்தி வைத்தெரித்து வடிகட்டிக் கொள்ளலாம்.

காய்ச்சிய ஓட்டைத் தேனிற் போட்டாவது, அனலிற் சூடாக்கிய வெட்டுக் கத்தியால் தேனைவிட்டு வடியச் செய்தாவது சுரசமாக்கிக் கொள்ளத் தேன் சுத்தியாகும்

தேனில், நெல், மிளகு சேர்த்து பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பலகறை :

பழச்சாற்றிலாவது அரிசிக் காடியிலாவது ஊறவைத்தெடுத்துக் கழுவிக் கொள்ளத் தூய்மையாகும்.

நெருப்பனலில் சுட்டெடுத்துக் கொள்ளவும் தூய்மையாகும்.

பவளம் :

பவளைப் பிளந்த ஈர்க்கால் தேய்த்து அதில் கலந்துள்ள மயிரை நீக்கிக்கொள்ள சுத்தியாகும். மெல்லிய தூய துணியினூடாகப் பிழிந்தெடுப்பதும் வழக்கு.

தூளை அடித்தட்டில் வைத்து நீர்விட்டு அலம்பி எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

பூநாகம் :

மோரிலாவது பாலிலாவது உயிருள்ள பூநாகத்தை போட்டு வைக்க அது இவற்றை அருந்தி வயிற்றிலுள்ள மண்ணை வெளிப்படுத்திவிடும். பின் எடுத்து சுண்ணாம்பு நீர் தெளிக்க இறந்து விடும்.

மயிர் :

சீயைக்காய் கலந்த நீரில் கொதிக்க வைத்துக் கழுவி உலர்த்திக் கொள்ளத் தூய்மையாகும்.

முட்டை ஓடுகள் :

சோற்றுப்புக் கலந்த நீரில் போட்டு ஊறவைத்தெடுத்து எரிந்து உட்புறமுள்ள சவ்வு நீக்கி நீரிற் கழுவி வெய்யிலிற் காய வைத்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

முத்துச்சிப்பி, மெழுகு :

மெழுகைச் சிறு துண்டுகளாக்கி ஒரு கலத்திலிட்டு அதை வெந்நீருக்குள் அமிழ்த்தி உருகச் செய்து துணியூடாக வடிகட்டி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

மருந்தாளுமுறை

மருந்துகளை அளவுப்படியும், சில மருந்துகளைக் கலந்தும் பல்வேறு விதமாய் பிணியாளிக்கு விநியோகம் செய்யப்படுவதும், அம்மருந்துகள் பயன்படுத்தும் விதிகளை உணர்த்தலும் பிறவுமான பொருட்கள் மருந்தாளு கலையைச் சேரும். நோயாளியைச் சோதனைகள் செய்து நோயைத் திட்டவட்டமாகவோ முன்னோடியாகவோ கணிதம் செய்தபின்பு மருத்துவர் அந்நோயைத் தீர்ப்பதற்கான அல்லது குறிகுணங்களின் தீவிரத்தைக் குறைப்பதற்கான மருந்துகளைக் குறித்து சீட்டெழுதுவார். இச்சீட்டெழுதலில் மருந்து யாருக்கென்றும் இன்னின்ன மருந்தை அளவுப்படியும் முறைப்படியும் இத்தனை வேளையா உள், வெளிப்பயன் செய்ய வேண்டும் என்ற அது கொடுக்கப்படுகின்ற வேளை, துணைமருந்து, பத்தியம் போன்றவையும் குறிக்கப்படும். மருந்துச் சீட்டு எழுதப்படுவது முழுமையானதாக இருக்க வேண்டும். மருத்துவரை அன்றிப் பிறர் அம்மருந்துகளை விநியோகம் செய்யுமிடத்தில் இம்மருந்துச் சீட்டு மிக முக்கியமானதொரு இடத்தைப் பெறுகின்றது. இச்சீட்டு மருந்து விநியோகிக்கப்பட வேண்டிய எல்லாவித குறிப்புகளையும் கொண்டதாயிருந்தாலன்றி மருந்து விநியோகம் சிறப்பாகச் செய்ய முடியாமற் போகலாம். மருத்துவர் தம்மிடம் வரும் பிணியாளருக்கு வெளியில் வாங்குவதற்காக எழுதிக்கொடுக்கும் சீட்டுகளும் முறைப்படி எழுதப்பட வேண்டும். அவரே மருந்துகளை விநியோகம் செய்யும் நிலையிருந்தால் அவற்றை அளவுப்படுத்திக்கொடுத்து பயன்படுத்து முறையைத் தெளிவாக விளக்க வேண்டும்.

தன்வந்திரி முதலானோர் (புலத்தியர் வைத்தியம்)

தாம்பிர சத்தி

கருங்குமித் மமியை அரைத்து கொள்ளியைச் சாற்றில் கரைத்த 5-முத்திரையுள்ள தாம்பிரத்தகட்டை காச்சி அதில் தொய்க்கவும். மறுபடியும் தொய்க்கும் போது, தேசிநீரு சேர்த்துத்தோய்க்கவும். ஆடுதொயிலையை அரைத்துச் சவசு செய்து காயவைத்து வெடித்துச் சீலை மண் செய்து புடமிடவும். வெண்மையா யிருக்கும் மறுபடி வெடித்த வெள்ளைச் சல்லிப்பூவை .....வெறு ...... சவசு செய்து செயபுடமிடவும் பற்பமாகும்.

357. தெட்சணா மூர்த்தி வருக்கம்

தாம்பிர சத்தி

தாயான வேதைக்கு செம்பு சத்தி
சாத்திரநல் புலத்தியனே கேளு கேளு
வேயான புளிமோரில் பகமஞ்சு விட்டு
விரைத்தடித்துப் புழுந்தகொண்டு மிகிலை செம்பை
ஓயாமல் உருக்கிவிடு பதினொருக்கா லப்பா
உத்தமனே யிதம்பிறகு சாய்க்கச் சேகு
காயான பூமன்க்கால் சாத்துச் சுண்ணே
வார்த்திடுவாம் பதினொருக்கால் வெமாய்ப் பாரே. 331

பாரப்பா வெள்ளொச்சி காந்தச் சுண்ணே
    பரிவாகக் கடுக்காயும் கரைந்துக் கொண்டு
நேரப்பா விருந்த அக்கரம் சாய்க்க
    நிலையாக செம்பதனும் சத்தி யாக்க
கேரப்பா வெள்ளிவெட்டு செம்பு ரெண்டு
    கிண்கிணிந்து உருக்கையிலே சங்க மிய
ஆரப்பா ஆயொத்த பொன்று மாறும்
    உத்தமமே மறவில்லை உரைத்தேன் காணே. 332

400. சித்த மருத்துவத் தொகுப்பு

ஜெ_சக்தி_

காணப்பா சூதமொரு பலந்தான் சூக்கு
    கல்வத்தில் மத்தியே மத்சி னானால்
தோணப்பா மத்தித்த திட்டமுயின் தானம்
9.அ. சுகமாக வெற்றிலைவ் சாறும் விட்டு
வணப்பா தவித்தலே சுடுகை மூக்க
    மத்திலைத் திரும்பவுந்தான் மதில் போட்டு
பூணப்பா தாமை நிர்மலக்காம் நீரும்
    பூசமாக செம்பருத்திப் பூவின் சாறே. 1.

சாறாகும் செந்நிலைச்சார் பழுபாகற் சிறுகும்
    நவீந்நவிய ரும்கோலைச் சாறும் விட்டு
க. மாறாமற் சிற்றிலைச்சார் கரிப்பாக் சாறும்
    காடுடைச் சாரிகைச்சார் அறசீ சாறும்
கூறாகச் கொல்லையுட பட்டைச் சாறும்
    கொத்தோடே மும்மூக்கு சுடிகை மத்தி
வாறாக விப்படியே மத்தித் தாச்சால்
    வாலைரச மாழுமடா மெய்தா பாரே. 2.

பாரப்பா விருபத்தி ஒத்த சத்தி
    பாருலிநேக் திரிகழு திரிபலையும் மிக
சீரப்பா மரமஞ்சள் கற்கண்டு சர்க்கரையும்
    சீராக சம்பழமு முந்திரிகையும்
போரப்பா கொம்மட்டி மாதுளை பொம்முகமடை
    நாரி புளிமாறை கொருவேலி மஞ்சச்சாளி
நீரப்பா சுத்தான வாய்விளைச்சல் செந்தி
    நேராக வருச்சிறகம் கோவஷ்ட்டந் தாமே. 3

கோடிச்சிட்டுடன் வாயுறும் பிறபத் தக்கம்
    கறாம நீர்கொள்ளும் கடநாயன் சொல்லும்
மாட்டுடன் மந்திரிகள் கடிகை மூக்து
10. அப்படியே வெவ்வேறே செய்தா ராலால்
எட்டார் குரைக்கும் அழகநதத்தச் சொல்லாம்
    உத்தமமே வேதையுமாம் சொயூர் தீரும்
பாட்டெல்லாம் ஆதந்தா வல்லோ சித்தர்
    பாடினார் நால்தோறும் பாடி வாரே. 4

மனோசிலை சுத்தி தாளக சுத்தி

ஊ பாடினதோர் செந்நிறச் சுத்தி செய்ய
    பகலில்நெய் வீட்டுருக்கிப் பாலில் சாய்ப்பாம்
ஆடினதோர் சுத்தி யழகநதத்துள் காரும்
    அப்படியே வெருகிய முருக்கில் சாய்ப்பாம்
நாடினதோர் மனோசிலையின் சுத்தி சொல்வோம்
    நதிக்குவாய் பலம்போலே நீராய் நீதால்
மூரினதோர் சிலிட்டி யாட்டி சீறால்
    முதிறவே தோதேறந்திற வொளிந்த வாய்வே. 5

வெரிந்திருவா யுந்தவெந்த தண்ணீர் விட்டு
    வெடுத்திருவாய் மனோசிலைநாள் சுத்தி யாக்க
மரிந்திருவோ ரிலையப்பா முறைக்செல்லா மாகும்
க. மகத்தாக நாகைத்தில் சுத்தி கேளு
பதித்திருவாய் பலம்போலே நாகைத்தி வெட்டி
    பழுச்சிலை தலைமடித்துக் கிறிதாய் கட்டி
அரித்திருவாய் தோமேந்திரல் கோமயத்தி நாலும்
    அப்பமே காடியாலவித்தி டாயே. 6.

அவித்திருவாய் கன்னீர் பூசங்காய் நீரில்
    அவிப்பால் அரசம்பட்டை கஉநாயத் தாலும்
அவித்திருவாய் எருக்கம் பூப் போட்டு
    அடகாச வெடுத்திடவே சுத்தி யாகும்
11.அ. அவித்திருவாய் காதிலிக் சுத்தி கேளு
    அப்பமே முப்பிலைப்பை நொறுக்கித் தட்டி
அவித்திருவாய் பழச்சாத்தில் முலைப்பால் தன்னில்
    அடிவாக பிருசாமம் ஊறப் போடே. 7.

றவே லிங்கமது சுத்தி யாகும்
    ட்டுவாய் முறைக்கெல்லா முரைத்துப் போடு
சீர்மிக்க நாகத்தின் சுத்தி கேளு
    செப்பரிய வெள்ளையாம் பாஷ மாகும்
மீறவே மோராகும் காடி நீராம்
    வேளைமட்டும் கோமயமாம் பழச்சா றாகும்
வீறவே பெருக்கம்பா லிவைகள் தன்னில்
    வெந்துருகிச் சாய்ந்திடவே சுத்தி யாமே. 8

சுத்தியென்ற நாகம்ப்பா மணிட் காகும்
    சூதத்துக் காகுமது நீர்க் காகும்
சுத்தியென்ற செந்தூரம் மருந்துக் காகும்
௯. சித்தரெல்லாஞ் சுத்திதன்னைத் திறந்தா ரில்லை
புத்தியுட னிப்படியே யிருவஞ்ச முசிப்
    பாஷாணச் சாய்ந்திடவே சுத்தி யாகும்
வெத்தியுடன் வெள்ளைக்குஞ் சுத்தி சொல்வேன்
    வெட்டடா பனிபோலே பொடியாகிந் தாமே. 9.

வெள்ளைப்பாஷாண சுத்தி

தானென்ற பொடியதனைச் சீலைபோற் கட்டி
    தவிச்சுள்ள நீருக்குள் தோமேந்திர மாட்டு
தேனென்ற துவிச் பாலாற்
    திறவாமல் மூடியதை அவித்து வாங்கு
வானென்ற பாஷாணஞ் சுத்தி யாகும்
    மாட்டுவாய் மறைச்செல்லாஞ் சுத்தி யாகும்
தேனென்ற எலிஷாணத்தின் சுத்தி கேளு
    சிறக்கிற யாவப்பாம் காணச் சீரே. 10

எலிப்பாஷாண சுத்தி நாவி சுத்தி

சாருசவிற் தோமேந்திர மாக வாட்டித்
    தயவாக வெடுத்திடவே சுத்தி யாகும்
வேறாகும் நாவியுட சுத்தி சொல்வேன்
12. அ. வெண்பருத்திச் சாற்றிலிரு சாமம் போட்டு
மிறாமற் கோமயத்தி லிப்படியே செய்து
    மீண்டுமதை யேறட்ட விலையைச் சுற்றி
மாறாம லிளைமாட்டி யெடுத்துக் கொண்டு
    மருவியந்தத் தோமேந்திர மொத்த வாங்கி. 11

பூட்டுவாய் கோமயத்தில் கழுவச் சுத்தி
பூர்நெருக்கம் பாலிலே பூரப் போட்டு
கோட்டுவாய் கோப்பாலின் கழுவச் சுத்தி
குந்தமரும் நாவிசத்தி கரம் பாரும்
சூட்டுகிற அரைப்பொடியின் சுத்தி நன்னை
அரையிநேன் நன்றாக அரையி நேரே. 12

அரப்பொடி சுத்தி

அரையுநே வைச்சின் யோகிற வாங்கி
.....நே வெள்ளென்னை யதற்குள் விட்டு
உறையாம லொருசாமம் வைத்து நன்றாய்
உறுநவே காடிவிட்டுக் கழுவச் சுத்தி
கு. முறையாகக் கருவேலாம் பட்டைச் சாற்றில்
முசியாம லிருசாமம் வேக வைத்து
நிறையாகக் காடியிலே கழுவிப் போட்டு
நீட்டுவா யச்சுத்தி நிலைத்த பேர்க்கே. 13

அப்பிரக சத்தி

போக்சாக அப்பிரக சத்தி தன்னைப்
    பூட்டுகிறேன் அப்பிரகம் படிதா னொக்க
வாக்காகச் சோமனத்தான் படியோ ஒன்று
    வகைகற்று சமனாக விறலி வைத்த
வீக் கலாய் றெண்டுபடி நீர்தான் வத்தி
    சேர்தப்பிடு சுவரையுள்ள நெல்லித் சேர்த்தி
தாக்கிலே கிண்டிப் புளித்த சாடி
    நக்கிஸ்ட்டுச் சக்கீடவே கரையும் பாரே. 14

தாம்பிர சத்தி

கரைத்தநீத சாடியெல்லாந் தேஸ்ய வைத்துச்
    கலங்காம லிருந்தபா லுரை வைத்த
நிலைத்ததொரு செந்தூர பற்பம் பன்னு
    நிலைத்ததெந்த நோயெல்லாம் நீராய்ப் போகும்
13.அ. நரைக்குமயிர் தாம்பிர சத்தி சேர
    கல்லிபோலும் தாம்பிரத்தை நறுக்கி வாங்கி
நிரைத்திடுவாய் புளித்தமோர் சாடிச் சாத்தால்
    நீவேகு நிறக்கொக்கித் தவைத்தி டாயே. 15

துலைத்திடுவா வேதுக்கும் வெருக்கம் பாலில்
    சொல்லுகிறேன் நல்லெண்ணெய் சோம யந்தில்
13.ஆ. துலைத்திடுவாய் பழச்சாத்தில் ஆவின் பாலில்
    கருச்சால கந்தாலேச்சாத பொச்சோம் காவிநாடி
துலைத்திடுவா மிலைசலிலே காச்சிச் காச்சி
    சுத்தியாந் தாம்பிரத்தைச் சுட்டு சுட்டு
துலைத்திடவே காந்தத்தைச் சுட்டு நீசேர்
    ஞா சியந்தன் காந்தத்தைத் தண்டாய் வெட்டே. 16

காந்த சுத்தி

வெட்டியதோர் காந்தத்தைச் சம்பீரச் சாறும்
    வெருநாளில் சாடியுடன் புலித்த மோரில்
கொட்டுவாய் மூன்றுதினம் சுத்த சுத்தக்
    கட்டடா குறைக்கெல்லாம் லோகத் தோடு
தட்டியில்லை காயசித்தி லோகசித்தி யாகும்
    தப்பவே நீங்கைத்தி தரையச் சேகு
வட்டழுத நாலைகயும் நொறுக்கிக் கொண்டு
    வாழையுட கிழங்குநீர் வாங்கு வாங்கே. 17

நிமிளை சுத்தி துத்தி சுத்தி

வாங்கியே நிமிளைவிட்டு யெரிந்த மைந்தா
    வைத்திடவே சுத்தியதா மயக்க மில்லை
14.அ. பாங்கியாந் மத்தத்தில் சுத்தி சேவு
    பணம்போலே நொறுக்கியதைக் கிளியாய்க்கட்டி
பாங்கியா யூரியிலே வேவு சாமம்
    ஆவுட நீரதிலே யிரண்டு சாமம்
தேங்கியதைத் தேமேந்திர யெரிந்த வாங்கி
    சுத்தியதாம் சுத்தியதாம் லோகத் தாட்டே. 18

முக்கில் சுத்தி

வட்டவுந்தாள் முக்கில்தன்னை சுத்தி செய்ய
    உத்தமமே யிடித்ததனைச் சிமிழ்தான் கட்டி
மூட்டுவாய் நீரியவையுந் தேவ நாரம்
    திறந்துநின்ற பேய்ப்புடலன் சுடுநாயம் பச்சி
ஆட்டுவாய் தோமுந்திரம் நாவ சாமம்
    அதக்பிறகு பேய்ப்புடலின் பத்திரி கூட
காட்டிடுவாய் நிம்பத்தோல் சுடுநாயம் பச்சி
    காச்சடா முக்கிட களங்கம் போமே. 19.

தொட்டிப் பாஷாண சுத்தி

களங்கம்போம் பூவீம்பால் நாலு சாமம்
    காச்சிடவே சுத்தியதாம் கலுழ் சுத்தி
௧. களங்கமற நெய்தேனுஞ் சரியாய்ச் சேர்த்து
    கலக்கியே பூரவைப்பா யெட்டு நாள்தான்
கலங்கரவூர் தோழந்திறங் காணச் சாற்றில்
    காச்சடா தொட்டியங்கே சுத்தி யாச்சே. 20

கற்பூர சுத்தி சலாசத்திர சுத்தி

ஆச்சப்பா கற்பூரச் சிலையை வாங்கி
    அடவாக நொறுக்கியதைச் சீலைகட்டி வைத்து
ஆச்சப்பா பாலில் தோளாந்திர மாக
    வாலைந்த மட்டுமங்கே யெரித்துப் பின்பு
காச்சப்பா அயச்சிமிழ் ளுள்ளே வைத்துச்
    சுடியதொரு அல்லிநீர்த் தகிலி லாட்டு
மூச்சப்பா சலாசத்திர சுத்தி யாச்சு
    மூட்டுவா யதைரச்செல்லா மூட்டு மூட்டே. 21

நேர்வாளச் சுத்தி

மூட்டவே நேர்வாளஞ் சுத்தி கேளு
    மேதியுட சாணியில் வாரம் போட்டு
கூட்டுவாய் கமலாச்சினி தன்னை லப்பா
    ஆறவிட்டு வெடுத்ததைத் தோடு போக்கி
மூட்டுவாய் சுத்தமதஞ் சுத்தி யாகும்
    உறவாகுஞ் சரக்குடனே ஒரு பர்தாம்
நீட்டியே சத்திகளை மெத்த வுண்டு
    நிலைகொண்டு யிவ்வைத் சொல்வேன் பாரே.   22

373. சட்டமுனி சூத்திரம்

வீர சுத்தி

வீரத்தை யிளநீரில் கல விராகனிடை கற்பூரம் போட்டு கலக்கி கட்டியில்
2.அ. மத்தி குப்பியிலேத்தி வீரத்தைத் தோலாந்திரமாகச் கட்டி வெரித்து வெடுத்துக்
கொள்ளவும்.

பூர சுத்தி

ஆ. பூரத்தை வெற்றிலை...ளை வியாமயிட்டு அதில் கிழிகட்டி மூத்திரம் நாள் ஊறவைத்து
வெடுத்துக் கொள்ளவும். சுத்தி.

(முதார்சிங்கு சுத்தி) மிருதார் சிங்கி சுத்தி

3.அ. மிருதார் சிங்கியை வெள்ளாட்டுச் கோமியத்தில் ஒரு நாழிகை சொதிக்க வைத்து
வெடுத்துக் கொள்ளவும்.

மனோசிலை சுத்தி

மனோசிலையை காடியில் கிழிகட்டி வெடுத்துக் கொள்ளவும். வெள்ளாட்டு
ஆ. மூத்திரத்தில் தோலாந்திரம் கட்டி வெரித்தெடுத்துக் கொள்ள சுத்தி.

லிங்க சுத்தி

லிங்கம் ஒரு கட்டியாக வாங்கி தேனில் ஒரு நாள் ஊறி முலைப்பாலில் ஒரு நாள் ஊறி மறுநாள் வெடித்த வெள்ளரிசம் பழரசம் உப்பைமேல் ரசம் முலைப்பாலும் சமமாய்க் கலந்து கொண்டு அடுப்பின்மேல் சட்டி வைத்து அதில் மேற்படி லிங்கத்தை வைத்துப் புகையாமல் சுருக்குக் கொடுக்கவும். சுத்தியாம். இதற்கு லிங்கக் கட்டெடுக்கும் பெயர்.

வங்க சுத்தி

வங்கத்தை மிப்பை வெள்ளையிலாமிச்சம் தேங்கா வெண்ணெயிலாமிச்சம் நவாச்சாரத்தூ ளி தாளி அதில் ஏழு தரம் உருக்கி சாய்க்கவும். அல்லது மோர், காடி, கோமியம், பழரசம் இவைகளிலும் உருக்கிச் சாய்க்கலாம். இப்படியே நாகத்தையும் சுத்தி செய்து
5.அ. கொள்ளவும்.

கருவங்க சுத்தி

ஆ. கருவங்கத்தை வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில் பிரண்டையேரி இரைத்துப் போட்டு நல்லெண்ணெய் விட்டு கலக்கிக் கொண்டு அதில் பத்துதரம் உருக்கிச் சாய்க்கவும் சுத்தியாம்.

நாக சுத்தி

6.அ- நாகத்தை ஆட்டுரெம் கொண்டு உருக்கி உருக்கி சிறுநீர் பழரசம் கட்டி சாரம் கல்லெண்ணெயிட்டு கலக்கி வைத்துக் கொண்டு அதில் நாகத்தை பத்துதரம் உருக்கிச் சாய்க்கவும். சுத்தியாம்.

கல்நார் சுத்தி

கல்நாரை கழுதை மூத்திரத்தில் மூன்றுநாழிகை ஊற வைத்து கழுவியெடுத்துக் கொள்ளவும்.
ஆ. சுத்தியாம்.

சிலாசத்து சுத்தி

சிலாசத்தைப் பழரசத்தில் போட்டுக் கொதிப்பித்து எடுத்து எருக்கம்பாலில் 3 நாழிகை
7.அ. ஊறியபின் கழுவி யெடுத்துக் கொள்ளவும். அல்லது அல்லடப்பு ரசத்தில் ஊறியதும் எடுக்கலாம். ஆவின் பாலில் தோலேந்திரங்கட்டி எரிந்தும் எடுத்துக் கொள்ளவும்.

கெருடபச்சை சுத்தி

ஆ. கெருட பச்சையைப் பழபோலச் செய்து சீலைகட்டி ஓமாமி சாற்றில் 30-நாழிகை ஊறி யெடுத்துக் கொள்ளலாம்.

சீனம் சுத்தி

8.அ பசும்பாலில் 3 சாமம் ஊறி எடுத்துக் கொள்ளவும் சுத்தியாம்.

படிகாரம் சுத்தி

ஆ. எருமைச் சாணத்தில் சீலைகட்டி வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். அல்லது சிறுநீரில் 3 நாள் ஊறவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

வெண்காரம் சுத்தி

வெண்காரம் பொரித்துக் கொள்ள வேணுமானால் காடியிலாவது பழரசத்திலாவது
9.அ. அரைத்து வில்லை தட்டி உலர்த்தி பொரித்துக் கொள்ளவும்.

முடிதாரம் சுத்தி

ஷ. பசுங்கன்று படிநாலில் கிழிகட்டி யெரிந்து யெடுத்துச் சொள்ளவும்.

பாலைத்தம் சுத்தி

10.அ. கிழிகட்டி சிறுவர்கள் மூத்திரத்தில் ஒருநாள் ஊறவிட்டு [illegible]
பசும்பாலில் இரண்டு சாமம் ஊறவைத்து எடுத்துச் சொள்ளவும்.

மருக சுத்தி

ஷ. தயிரிலா வரைத்து அடைதட்டி ஒரு காயவைத்து அதில் பிரட்டி எடுத்துச்சொள்ளவும். அல்லது
தயிரில் ஒரு சாமம் ஊறவைத்து யெடுக்கவும்.

மடல்குத்தம் சுத்தி

11.அ. வெள்ளெரி அல்லது தயிர், கற்றாழைச்சாற்றில் ஊற வைத்து யெடுத்துச் சொள்ளவும்.

பச்சை கருக சுத்தி

ஷ. பசு கோமயத்தில் எரிந்துச் கழுவி உலர்த்தி யெடுத்துச் சொள்ளவும்.

நச்சுக்கல் சுத்தி

ஷ. புளியாரைச் சாற்றில் ஒருநாள் ஊறவைத்து யெடுத்துச் சொள்ளவும்.

கல்மதம் சுத்தி

ஊமத்தையில் கல்மத்தை சிறுநீரில் கழுவியெடுத்துச் சொள்ளவும்.

நாபி சுத்தி

பருத்தியிலை ரசத்தினாறி முத்திலைக்கள் வைத்து சுத்தி மேப்பியில் சொருகி ஒரு நாழி
13.அ. பொறுத்தெடுத்த சீந்தில் கியாழத்தில் தோலாந்திரம் சட்டி எரித்து பிறகு எடுக்கவும்,
பாலில் சந்த ஊறவைத்து கோமயத்தில் கழுவியெடுத்துச் சொள்ளவும்.

நேர்வாள சுத்தி

13.ஆ எருமைச் சாணத்தில் சாடிவிட்டுச் கலந்து அதில் வாளத்தைப் போட்டுச் கொதிக்க வைத்து
யெடுத்து நச்சு நீக்கி அதாவது அந்தப் பருப்பைப் பிளந்து முளை நீக்கி மோர், பழரசம்
கலந்து அதில் கொதிக்க வைத்து எடுத்துச் சொள்ளவும்.

நாகை சுத்தி

14.அ நாகத்தைச் சிறு தகடுகளாகச் செய்து மோர்த்தைச் சுருக்கிவிட்டு மேலே மூடும் தட்டில்
பூசித் தவாரச்செய்து சாரெருப்பின் மீது வைத்து விசிறுகையில் முதல் கருப்புப் புகைவந்து
பிறகு சிகப்புப் புகை வருங்காலத்தில் யெடுத்துச் சொள்ளவும்.

அயத்தொட்டி சுத்தி

ஷ. பசும்பாலில் 4-சாமம் நெய், நேக் இலைகள் எட்டுநாள் ஊறவைத்து யெடுத்துச்சொள்ளவும்

நாகை சுத்தி

நாகத்தை கல்லாம்புக்கள் வைத்து உருகத ஒத்திரம் விட்டு வெளிரும் காய்ந்து யெடுத்து
15.அ கல்நீர், கொள்ளுக்கியாழம், தயிர், பூசணிக்காய் நீர், காடி அகத்திக்கீரை விறையிலைம்
இலைகள் சட்டி இரண்டு சாமம் கழுக்குச் கொடுத்து யெடுத்தைத்த, சாட்டரணைவேர்,

முக்கி....தை முருங்கிலை ரசத்தாலரைத்து கவசம் செய்து லகுபுட மிட மிருந்த சுத்தியாம். பிறகு சகல அவிழ்தத்திற்கும் உபயோகப் படுத்தலாம்.

பூசணிக்காய் நீர்:- பூசணிப்பழத்தை மேலே சீவி 3 விரற்கடை விட்டுப்புப் போட்டு அடியில் பெருந்தாளியில் துவாரம் செய்து மேலே சாக்கிக்கட்டி தடியில் பீங்கான் வைத்து இறங்கும் நீரெடுத்துக் கொள்ளவும்.

பவளப்புற்றுச் சுத்தி

12.அ. பசுமோரில் கிழிகட்டி நாலு நாழிகையெரித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

பாஷாண சுத்தி
----

64 பாஷாணங்களுக்கும் சுத்தி செய்ய வேண்டில் துப்பை மேனி ரசம், சுண்ணாம்பும் பால், சிறுநீர், பழரசம், செம்பருத்தி, வெற்றிலைரசம் வகைக்குப்படி-1, முலைப்பால் படி-½ இவைகளைப் பாண்டத்தில் விட்டு பாறையுப்பு, வெடிகாரம், படிகாரம், நவச்சாரம்
16.அ. வகைக்கு பலம்-½ நாசி செய்து கலந்து கிழிகட்டியிட்டு நிரலாக காற்றில்லா வீட்டில் 15 நாள் வைத்து எடுத்துக் காடியில் ஊறவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

64 பாஷாணமும் வேக சுத்தி

மேனிரசம், தக்காளி ரசம், மஞ்சள்ரசம் பழரசம், சிறுநீர் காடி சமனாகக் கலந்து யிதில் உப்புச்சுண்ணம், வெடியுப்பு, நவாச்சாரம், சீனம் வகைக்குப் பலம்-1 நாசி
17.அ. செய்து கலந்து சரக்குகளைக் கிழியாய்க் கட்டி மண்டலம் விட்டு எடுத்து உலர்த்திக் கொள்ள யிருந்த சுத்தியாம்.

இரும்பு சுத்தி

இரும்புப் பொடியை ஒருநாள் பழரசத்தில் ஊறவைத்தெடுத்து மறுநாள் எள்ளெண்ணெயில்
18.அ. ஊறவைத்தெடுத்து அலக்கட்டியில் போட்டு வைத்த காடியில் கழுவி வேலம்பட்டை கியாழத்திற் கொதிப்பித்து திரும்பவும் காடியில் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

காந்த சுத்தி

ஆ. காந்தத்தைப் பழரசத்திலும் காடியிலும் மோரிலும் கொதிக்க வைத்தெடுத்து பிறகு சாம் நீரில் வழுதிரம் காச்சிக் காச்சித் துவைக்கவும். சுத்தியாம்.

தொட்டி சுத்தி

19.அ. நாலும் முலைப்பால் வெள்ளாட்டுப் பாலும் தனித்தனிப் பத்துநாழிகை ஊறவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

தொட்டிப்பாஷாணம் செந்தகசுத்தி

வல்லூண்டாம் நக்கில் கிழிகட்டி நெல்லில் அவித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

பொன்னிமிளை சுத்தி

பொன்னிமிளையை மூன்றுநாள் காடியில் ஊறவைத்து பின் கொடிவேலியிரசத்தில் நாசி ஒருபடி
20.அ. எடுத்து மூன்றுபடி கோமியத்தில் வேக வைத்து எடுத்து உலர்த்தி நெல்லு சேர்த்து கிழிகட்டி காடியில் தோய்த்து யிறக்கி நெருப்பில் நீக்கி உலர்த்திக் கொள்ளவும்.

சகந்தர பேதி சுத்தி

ஆ. நாரத்தங்காய் ரசத்தில் ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

செங்கொட்டை சுத்தி

21.அ. சலத்தில் ஊறவைத்து மறுநாள் தோலை வெட்டி நீக்கி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

சிவதை சுத்தி

ஆ. பசும்பாலில் அவித்தெடுத்து உலர்த்தி வைத்துக் கொள்ளவும்.

அமுக்கிரா சுத்தி

22.அ. ஆவின்பாலில் அவித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்

சுக்கு சுத்தி

ஆ. மேல்தோல் சீவி சுண்ணாம்பு பூசி உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

மிளகு சுத்தி

23.அ. புளித்த மோரில் மூன்றுநாள் ஊறவிட்டு உலர்த்தெடுத்துக் கொள்ளவும்

திப்பிலி சுத்தி

ஆ. திப்பிலியை பழரசத்தில் ஊறவைத்து எடுக்கவும்.

நேர்வாள சுத்தி

புரசம்பூவைப் பிசைப் போட்டுத் தண்ணீரில் ஊற வைத்து நேர்வாளக் கொட்டையை 8 நாள் ஊறவைத்து விட்டு வெடுத்து வைத்து மருந்துகளுக்கு உபயோகப் படுத்திக் கொள்ளவும்.

ஓமம் சுத்தி

24.அ. ஓமத்தை சுண்ணாம்புத் தெளிவு நீரில் ஒரு சாமம் ஊறவைத்து உலர்த்தி யெடுக்கவும்.

இரு சீரகம் சுத்தி

ஆ. சீரகம், கருஞ்சீரகம் இரண்டை சுண்ணாம்பு நீரில் ஒருசாமம் ஊறவைத்து உலர்த்தியெடுக்கவு

ஊமத்தம் விதைசுத்தி

25.அ. ஊமத்தம் விதையை ஒருசாமம் சலத்தில் ஊறவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

குக்கில் சுத்தி

25.அ. வெப்பம்பட்டடையை பிடித்துக் கடாயம் வைத்து அதில் குக்கிலைத் தோலெடுத்திரமாக முடித்து காய்ச்சி -----5,6 தரம் வச்ச வச்சப் பிழிந்து வைத்து அப்பால் புரசம் பட்டையாவது மேற்படி பூவாவது கசாயம் வைத்து ------ செய்ய சுத்தியாகும்.

எட்டிக்கொட்டை சுத்தி

ஆ. எட்டிக் கொட்டையை நெல்லில் அவித்து சிறுகீரை ரசத்தில் ஒரு சாமம் ஊறியபின் தேத்தாங் கொட்டை ரசத்தில் வேகவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

கொம்பரக்கு சுத்தி

26.அ. நல்ல சலத்தில் போட்டு அடுப்பில் வைத்து எரித்தெடுக்கவும். இப்படி மூன்று முறை எரித்தெடுத்துக் கொள்ளவும்.

மாசிக்காய் சுத்தி

ஆ. பசுநெய்யில் வறுத்து வெடித்தபிறகு எடுத்துக் கொள்ளவும்.

எண்ணெய் சுத்தி

எந்த எண்ணெயானாலும் நல்ல சலத்தில் விட்டு-4 நாழிகை வெந்து எடுத்துக்கொள்ளவும்

அமுக்கிரா வேர் சுத்தி

27.அ. ஆவின் பாலில் கொஞ்சம் அவித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

67. அகத்தியர் திராவகம்

செம்பு சுத்தி

தானென்ற செம்பதனும் பலந்தா னொன்று
சாதகமாய்க் குகையிலிட்டு உருகும் போது
21.அ. காரென்ற தயிலமது ஒன்றதனைத் தீர்த்தே
கருநாகம் கருநாகஞ் சிகப்போ மெத்த
ஊனென்ற செம்பிட்ட ஊறல் போக்க
உத்தமமே செம்பொன்னே பார்க்க பார்க்க
தேனென்ற தங்கமொக்கும் செப்பு நன்று
சிறப்பாக வெள்ளியது வேணும் கட்டே. 318

கட்டியல்லோ குருக்கிட்டே பொக்கு மாகும்
    குறையாம திட்டறறியோ சுகனும் நாளும்
நீட்டியல்லோ வலிவிட்டதாக் மண்டலமே-சொக்க
    நிகைகாகப் பனிலிட்டதாக் மண்டலமே சொன்ன
சூட்டியல்லோ நோக்கெல்லா மகல்த போகு
    மப்பமே விந்தமெத்த கதிர யாகும்
பூட்டியல்லா விதிகொடு செம்ரசமும் கொண்டாய்
    பொன்போலக் காயமத சித்தி யாமே. 319

<u>செம்பு சுத்தி</u>

தாயான வேதைக்கி செம்பு சுத்தி
    சாற்றுகிறேன் புலத்தியனே கேளு கேளு
வேரான புலிமொரிப் பசமஞ்ச விட்டு
    விரைந்திடுதப் பிழிந்துகொண்டு யிதிலே செம்பை
23.அ. ஓயாமல் பூச்சியிடு பதினொருக்கா லப்பா
    உத்தமனே யிதின்மேல் சாய்க்கக் கேளு
வாயான பூசனிக்காய் சாறதி னிலே
    வாத்திடாய் பதினொருக்கால் வெயாய்த் தாமே. 331

பாரப்பா வெள்ளொச்சிச் சாந்தி தன்னை
    பரிவாகச் சூடனையும் கரைத்துக் கொண்டு
நேரப்பா இருபத் தஞ்சுதிரஞ் சாய்க்க
    நிறையாக செம்பதனுக் சுந்தி யாச்சு
வேரப்பா வெள்ளிவெட்டுச் செம்பு ரெண்டு
    விளங்கிநிற்கு உருக்கையிலே கலக்க மீய
ஈரப்பா ஆவியொத்த பொங்கு மாறும்
    உத்தமமே ஈரவில்லை உரைத்துச் சானே. 332

136. அகத்தியர் வாகடம். சத்தி மரியும்படி

பால ரச சுத்தி

காணப்பா சூதமொரு பலந்தாம் நீக்க
    சகலத்தி வைத்திய மஞ்சள்த் தூளால்
தோணப்பா மத்தித்த ஒட்டாரயில் நாளுஞ்
13.அ. சுகமாக வெத்திலையில் சாறு விட்டு
ஊணப்பா தவித்தவியே சடிகை மூன்று
    தூரத்தேய்த்து திரும்பவதை மூதிப் போட்டு
பூணப்பா தாமழுரிர்ம வாக்காம் நீரும்
    பூசமாக செம்பரத்தம் பூவின் சாறே. 96.

சாறாகும் வெத்திலைச்சார் பழுபாகல்ச் கிழங்குந்
    தனித்தனியே யங்கோலச் சாறுங் கட்டி
மாறாமல் சித்திலைப்பால் எரிப்பால் சாறு
    வாயுவுஞ் சாறனைச் சார்ரசச் சாறும்
கறாகும் கொன்டையுடன் பட்டை சாறும்
    சொத்தோடே முருக்கும் சடிகை மத்தி
வாறாக யிப்படி மத்தித் தாக்கால்
    வாலைரச மாறமப்பா மைந்தா பாரே. 97

பாரப்பா யிருபத்தி அஞ்ச கந்தி
    பாருகிறேன் திரிகடுகு திரிபலையு மிக்க
சீரப்பா மரமஞ்சள் கற்கண்டு சர்க்கரையுஞ்
    சீராக சம்பழு மந்திரிகை யுடனே
பேரப்பா கோமட்டிப் பொக்குசட்டை நாரி
    பிரியாலை கொடுவேலி மத்தக் காளி
நீரப்பா சத்தாழை வாய்விளங்கக் கெந்தி
    சேர்ந்தகருஞ் சீரகமுங் கோசுட்டம் தானே. 98

கோட்டமொரு நாயுருவி விருபத் தஞ்சம்
    கூறாக நீர்கொண்டு கஷாயங் கொண்டு
மாட்டுமுடக் மத்தித்துக் கடுகை ஒக்க
13.அ. அப்படலே வெல்வேற செய்தா யானால்
ஓட்டலாம் ஈளைகீறும் விடைத்தக் கெல்லாம்
    சூத்தமலே வேறையாம் நோயுந் தீரும்
பாட்டலாத் சூதந்தா னல்லோ சித்தர்
    பாடினார் நாள்தோறும் படி னாரே. 99

<u>கெந்தி சுத்தி. மனோசிலை சுத்தி</u>

பாடினதோர் கெந்திக்கி சுத்தி செய்யப்
    பசுவின்-நெய்யில் விட்டுருக்கிப் பாலிற் சாய்ப்பார்
ஆடினதோர் சுத்திய விடுத்த தக்கு
14.அ. மப்படியே யெழுதிர முருக்கிச் சாய்ப்பாய்
நாடினதோர் மனோசிலைக் சுத்தி சொல்வோம்
    நசுக்குவாய் பசும்போலே நக்றாய் நீதான்
மூடினதோர் விருட்டி யாட்டு நீரில்
    மதிரவே தோசெந்திர மெரிக்க வாங்கே. 100

தாலக சுத்தி

யெரித்திடுவா யுருந்தவெந்த தண்ணீர் விட்டு
யெரித்திடுவாய் மனோசிலைதான் சுத்தி யாச்சு
மறித்திடலோ ரில்லையப்பா துறைக்கெல்லா மாகு
மகத்தான தாலகத்தின் சுத்தி சேகு
பரித்திடுவாய் பஞ்ம்போலே தாளகத்தை வெட்டிப்
பருஞ்சீலை தனைமடித்துக் கிழிதாக் கட்டி
யெரித்திடுவாய் தோளேந்திரம் கோமியத்தி லாலு
மப்பனே காடியா லவித்தி டாயே. 101

சாதிலிங்க சுத்தி

அவித்திடுவாய் கல்நீர் பூசனிக்காய் நீரி
லவிக்பால் ரசம்பட்டைச் சியாழந் தாளு
மவித்திடுவாய் மூச்ராதி மூறப் போட்டு
அரகரா யெடுத்திடவே சுத்தி யாகு
மவித்திடவே சாதிலிங்கம் சுத்தி கேளே
யப்பனே குப்பிலைப்பை நொறுக்கித் தட்டி
யவித்திடுவாய் பழச்சாத்தில் முலைப்பால் தன்னில்
லடவாக யிருசாமம் ஊறப் போடே. 102.

நாக சுத்தி

றவே லிங்கமது சுத்தியாகு
    மூட்டுவாய் நறைக்கெல்லா முறைத்தப் போகும்
சீறிநின்ற நாகசுத்தி தன்னைக் கேளு
௨. செப்பரிய வெள்ளையாம் பாஷ மாறு
மீறவே மோராகும் கான நீராம்
    வெண்மாட்டுச் சேர்மியமாம் பழச்சா றாகும்
வீறவே வெருக்கம்பா லிலைகள் தன்னில்
    நெரிதருக்கிச் சாய்ந்திடவே சுத்தி யாமே. 103

வங்க சுத்தி

சுத்தியென்ற நாகமப்பா மங்கட் காகும்
    சுத்தத்துக் காகுமது நீறுக்கு காகும்
சித்தியென்ற செந்தூர மருந்துக் காகும்
சி சித்தரெல்லாஞ் சுத்திதனைத் துறந்தா ரில்லை
பத்திலப் ... வங்க மிப்படிதா னுருக்கிப்
    பாங்சாகச் சாய்ந்திடவே சுத்தி யாகும்
வெந்நீரும் வெள்ளைக்குச் சுத்தி சொல்லேன்
    வெட்டடா பனம்போலே பொடியாய்த் தானே. 104

வெள்ளை சுத்தி. வைப்பாஷாண சுத்தி

நாவென்ற பொடியதனைக் கிழிபோல்ச் கட்டித்
    நல்கல்ல நீர்ச் சுண்ணே தோசேர்த்து மாட்டுநீ
15.அ. தேனென்ற கள்ளிப்பால் சாலிப் பாலாநீ
    திறவாமல் மூடியதை யெரித்து வாங்கு
வாவென்ற பாஷாணம் நல்ல சுத்தி
    மாட்டுவாய் தனைச்செல்லாம் சுத்தி யாகுநீ
நீவென்ற வெள்ளைநத்தில் சுத்தி சேர
    சிறுக்கீரை பால்ப்பால்ச் காணச் சாறே. 105

நாபி சுத்தி

சாறதனிற் தோசேர்த்து மாச வாட்டித்
    தயவாக வெடுத்திடவே சுத்தி யாகும்
நேராக நாபியுட சுத்தி சொல்வேன்
    வெப்புத்திச் சாத்திலே சாமம் போட்டு
மீறாமல் கோமியத்தி லப்படியே செய்ய
    மீண்டுமது வேறிட்ட மிலையிச் சுத்தி
மாநாம விலைவாட்டி யெடுத்துக் கொள்ளு
    மைந்தனே தனைச்செல்லா மாட்டு மாட்டே. 106

மாட்டுவாய் சீந்திலுட னியாமத் தீட்டு
    மருவியதைத் தோரைத்திற மெரிந்த வாங்கி
மூட்டுவாய் சோமியத்தாலச் சுருவ சுத்தி
    யூத்தெருக்கம் பாலிலே யூறப் போட்டு
கோட்டுவாய் சோமியத்தில் சுருவ சுத்தி
    குத்தமற நாலைந்தி னரிந்த சேது
ஆட்டுகிற வரப்பொடியின் சுத்தி தன்னை
    யறையுநேன் நகிறாக வறையு நேனே. 107

அரப்பொடி சுத்தி

அரையிறே வெகிசின் யொக்ற வாங்கி
    யப்பபே வெள்ளென்னை யதற்குள் விட்டுச்
குறையா பொருசாமம் வறுத்த நன்றாய்
    குறையே காடிவிட்டுச் சுருவச் சுத்தி
முறையாகச் சுருவேப்பம் பட்டைச் சாற்றில்
    முசியாம லிருசாமம் வேக வைத்த
நிறையாகச் சாடியிலே கருவிப் போட்டு
    நீட்டுவாய் அயசுத்தி நிலைத்த போக்கே. 108

அப்பிரக சுத்தி

போக்கான வப்பிரக சுத்தி தன்னைப்
    பூட்டுரேன் அப்பிரகம் படிதா னொன்று
15.அ. வாக்கான கோமியந்தான் படிநாக் கூட்டி
    வகைகண்டு சமமாக விரவி வைத்து
வீக்குளா யிரண்டுபடி நீர்தான் வத்த
    வெந்தயிப்பு சுணையுள்ள நெல்லிற் சேர்த்துத்
தாக்கிலே கிழிகட்டி பிழிந்த காடி
    தன்னில்விட்டுச் சுக்கிடவே கரையும் பாரே. 109

தாம்பிர சுத்தி

கரைந்தந்த காடியெல்லாந் தெளிய வைத்துக்
    கலங்காம லிறுத்துப்பா வூற வைத்து
நிறைந்ததொரு செந்தூரம் பற்பம் பண்ணி
    நிலைதந்த நோயெல்லாம் தீராய்ப் போகும்
நரைத்தவனீர் தாம்பிரத்தின் நஞ்சொழித்துச் சுத்தி கேளு
    சல்லிப்போலத் தாம்பிரத்தை நறுக்கி வாங்கி
நிறைத்திடவாம் பிழிந்தமோர் காணச் சாற்றில்
    நீறவே நரக்-காச்சி துவைத்திட் டாயே. 110

நுனைத்திடுவா யெழுதிரம் பெருக்கம் பாவிச்சி
சொல்லுகிறேன் நல்லெண்ணெய் சோம யந்திரத்
நுனைத்திடுவா யிருளிலே காச்சிக் காச்சி
16.அ. கொத்தியார் தாம்பரத்தைச் சட்டுச் சட்டு
நுனைத்திடவே காந்தகத்தி ருட்டிச் சேரு
நாசியத்தில் காந்தத்தைத் தண்டாய் வெட்டே. 111

காந்த சுத்தி

வெட்டியதோர் காந்தத்திற் சம்பிரச் சாற
வெறுநாளைச் சாதயுடன் பிழிந்த மோரிற்
கொட்டுமோம் மூன்றுதினம் வந்த வந்தக்
கட்டடா துறைக்கெல்லாம் லோகந் தோடு
மட்டில்லை காயசித்தி லோக-சித்தி யாகு
மப்படியே நிமிளைசுத்தி யறையச் சேரு
வெட்டியும் நாலையும் நொறுக்கிக் கொண்டு
வாறையுட சிறும்புளி வாங்கு வாங்கே. 112

<u>நிமிளை சுத்தி</u>

வாங்கியே நிமிளையிட்டு வொரிந்த மைந்தா
வைத்திடவே சுத்தியா மயக்க மில்லை
பாங்கியாந் தந்தத்தின் சுத்தி சுட்ட
பளம்போலே நொறுக்கியதைச் சிறியாச் சட்டி
106.அ. யாங்கியா மழுங்கிலே வேகு சாம
மாறட நிறுதிலே யிரண்டு சாமம்
தெங்கியதைத் தொலைத்திற மொரிந்த வாங்கு
சிந்தியாந் சுத்தியாம் போகந் தாட்டே. 113

ஒக்கிலி_சுத்தி

அட்டவுந்தான் முக்கிலிதனை சுத்தி செய்ய
    உத்தமனே விடுத்ததனை சிறுநாள் கட்டி
மூட்டுவாய் திரியலையுந் தேல நார
    முதிர்ந்தநிற பேய்ப்புடலம் விராழம் பயின்
வாட்டுவாய் தோலேந்திர நாழ சாமம்
    அதின்பிறகு பேய்ப்புடலின் பத்திரி வடச்
காட்டுவாய் கலங்கம்போ மாவிக்-பாலின் நாழசாமம்
    காச்சிடவே சுத்தியாம் கலுஞ் சித்தி. 114

தொட்டி_சுத்தி

கலிசம்போ தொட்டிச்சி சுத்தி சொல்லில்
    கட்டிதனை நொறுக்கியதை கல்கத்தி விட்டுக்
கலங்கமற நெய்தனை சாயாய்ச் சேர்த்து
    கலக்கிய யூறவைப்பாய் பெட்டு வாள்தான்
கலங்கறவுந் தோலேந்திரம் காலஞ் சாத்திக்
    காச்சிடாய் தொட்டியக்கே சுத்தி யாச்சே. 115

கற்பூரசிலை சுத்தி

ஆச்சப்பா கற்பூரச் சிலையைவாங்கி
17.ஆ. வடவாக நொறுக்கியதை கிழிகட்டி வைத்து
பாச்சப்பா ஆவின்பாலிற் தோலேந்திர மாகப்
பால்வைத்து மட்டுமப்பே பெரித்துப் பின்னும்
காச்சப்பா வெள்ளுள்ளிக் குள்ளே வைத்துக்
கடிவதொரு பல்லி நீர்த்தா லாட்டு
மூச்சப்பா சலாசத்து சுத்தி யாச்சு
மூட்டுவாய் குறைக்கெல்லா மூட்டு மூட்டே. 116

நேர்வாள சுத்தி

மூட்டவே நேர்வாள சுத்தி கேளு
முருமெதிச் சாணியிலே வாளம் போட்டு
ஆட்டுவாய் கமலாச்சிய்யா லத்தை யப்பா
அறவிட்டு வெடுத்ததைத் தோடு போக்கி
மூட்டுவாய்ச் சுத்தமறும் சுத்தி யாகு
முறவாகுச் சரச்சோடு மூடு பத்தாம்
நீட்டியே சத்திலை யெத்த வொன்று
நிலைவுகொன்று விள்ளவுக் சொக்கேல் பாரே. 117

26. அகத்தியர் கருக்கிடை சூத்திரம்

தாம்பிர சுத்தி

39\. அருளான தாம்பிரத்தில் சுத்தி சொல்வேன்
    அப்பனே தாம்பிரந்தான் பலந்தா னொன்று
மருளாதே தேசிநீர் தன்னில்ப் போட்டு
    மைந்தனே யெட்டுநாள் ஊற விட்டு
வெருளான புளிநடலை கிழங்கு சாறும்
    மேவியதோர் பழச்சாறு யெருமை மோரும்
மருளான யிவைமூன்று சமனாய்க் கொண்டு
    அப்பனே படிமூன்று அளந்து வாரே. 235

அளந்துமே கொறுக்காய் பலந்தா னொன்று
    அத்தமாம் வெள்ளுள்ளி பலந்தா னொன்று
யிளந்துமே புளிபொருக்கு பல மொன்று
    விதமான சாரமொன்று கல்சுண்ண மொன்று
தெளிந்துமே தூளாக யிடித்து நன்றாய்
    சிறப்பாக மூச்சாற்றில் கலக்கி டாயே. 236

கெந்தம் சுத்தி

கெந்தம் சுத்தி தான்கேளீர்
    சிறந்த பசுவின் பால்மோராம்
வந்த காடி வெள்ளாடு
    மருவும் நெய்தேன் ஊமத்தரம் பூசணிக்காய்
விந்தை மாதளை சம்பிராசம்
    மிகுத்த கருப்பஞ் சார்தன்னில்
சந்தேக மில்லாமல் யிவ்வகையில்
    தானே சுத்தி பண்ணுவதே. 504

மண்டூர செந்தூர சுத்தி

மண்டூ ரத்தைக் கொண்டுவந்து
    மருக யிடித்துப் பொடியாக்கி
கொண்ட கொச்சி வெற்றிலையும்
    கடுக் சாற்றில் மும்முறை
விண்ட காச்சி யூறவிட்டு
    யிருந்த ஆட்டிக் கோமயத்தில்
ரண்டு மூன்று வாகுற
    நற்கற் றாமஞ் சாறாமே. 485

கலக்கியே தயிர்போலே பண்ணிக் கொண்டு
    களமான தாம்பிரத்தைக் குகையி லிட்டு
நலக்கியே யெருதர முருக்கி சாய்க்க
    நாறுகின்ற ஊந்தைல்லா மாற்றாப் போகும்
பிலக்கவே யிச்செம்பில் வேதை விட்டால்
    பிலமான மாத்தேறும் வண்ணங் காணும்
குலச்சமாய் தாம்பிரத்தல் சுத்த நன்றாய்
    சொல்விட்டேன் குட்சாதி குட்சந்தா னாமே. 237.